09/2016

Cuisinière grande largeur
Groot fornuis
Breiter Standherd
Cocina de gran anchura

945636
VALCM905MFCXVT

GUIDE D'UTILISATION 02
HANDLEIDING 18
GEBRAUCHSANLEITUNG 34
MANUAL DEL USUARIO 50

VALBERG

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

ELECTRO DEPOT

A Aperçu de l'appareil

4 Description de l'appareil

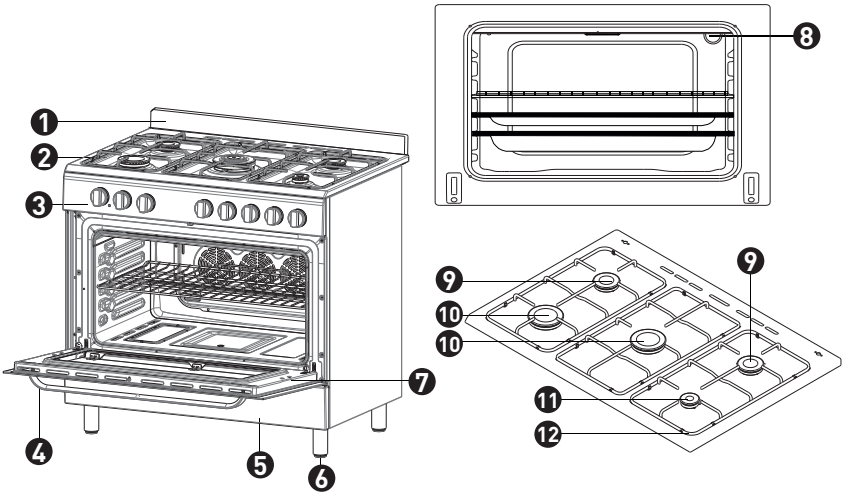
B Utilisation de l'appareil

5 Panneau de commande
5 Utilisation des brûleurs
6 Commande des brûleurs de la table de cuisson
7 Raccordement au gaz
10 Fonctions du four
14 Tableau des injecteurs

C Informations pratiques

15 Spécifications techniques
17 Mise au rebut de votre ancien appareil

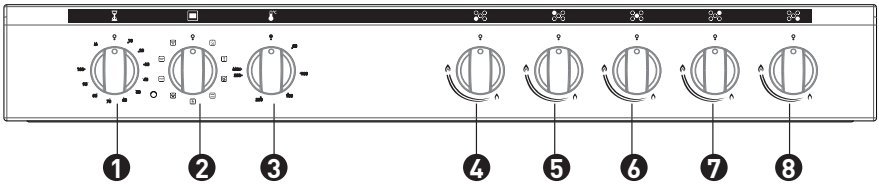
Description de l'appareil



1	Éclaboussures en arrière	7	Porte du four
2	Table de cuisson	8	Lampe du four
3	Panneau de commande	9	Brûleur semi-rapide
4	Poignée de la porte du four	10	Brûleur rapide
5	Façade du tiroir	11	Brûleur auxiliaire
6	Pieds réglables	12	Support de casserole

Dimensions du produit		
Profondeur (cm)	**Largeur (cm)**	**Hauteur (cm)**
60	90	85/90

Panneau de commande



1. Minuterie mécanique
2. Bouton de commande des fonctions du four
3. Bouton de commande du thermostat du four
4. Bouton de commande du brûleur à gaz – côté avant gauche
5. Bouton de commande du brûleur à gaz – côté arrière gauche
6. Bouton de commande du brûleur à gaz – central
7. Bouton de commande du brûleur à gaz – côté arrière droit
8. Bouton de commande du brûleur à gaz – côté avant droit

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs
Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

Allumage manuel des brûleurs à gaz
Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson :
Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage dès que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :
Brûleurs de la table de cuisson : Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes garantissent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Dans ce cas, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Le respect de cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les directives de l'UE. Si votre pays ne suit pas les directives de l'UE, votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

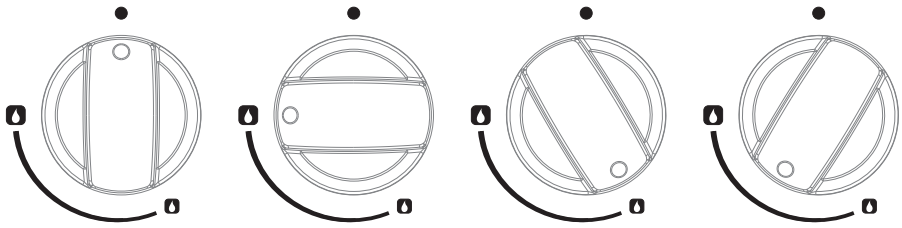


Figure 2

La table de cuisson possède 3 positions : éteint (0), max. (symbole de grosse flamme) et min. (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « 0 ».

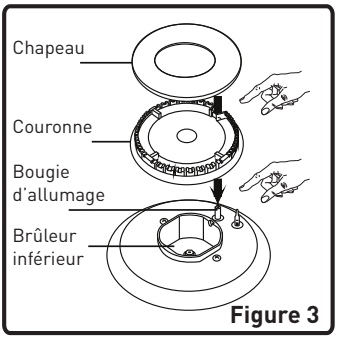


Figure 3

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, puis vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 3). Veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine et n'essayez pas de les rallumer avant 90 secondes.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs dont la taille correspond à celle des récipients de cuisson et à ramener la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez des récipients ayant les diamètres à fond plat précisés ci-après. Si vous utilisez des récipients dont les dimensions sont inférieures à celles précisées ci-après, cela entraînera des pertes d'énergie.

Brûleur rapide / wok : 22-26 cm
Brûleur semi-rapide : 14-22 cm
Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne dépassent pas la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent autour (poignée, etc.).

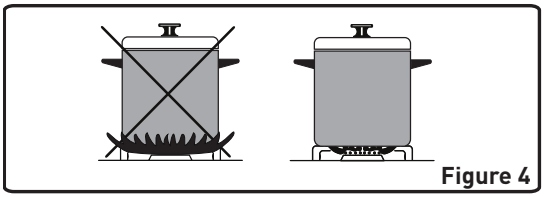


Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant des périodes prolongées, mettez toujours le bouton principal de commande du gaz en position d'arrêt.

ATTENTION

• Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
• Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
• La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
• Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une période prolongée. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
• Évitez de poser couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
• N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

Raccordement au gaz

Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit être réalisé conformément aux normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art. D.T. 0 61-1 imposant la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 sur l'extrémité de la canalisation. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) - propane (G31)
Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :
- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;
- assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36112 ou NF D 36125 ;
- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint doit être installé sur la cuisinière, le tuyau doit être enfoncé à fond sur cet embout et un collier doit être installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faites de même côté détendeur (voir fig. 7). La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

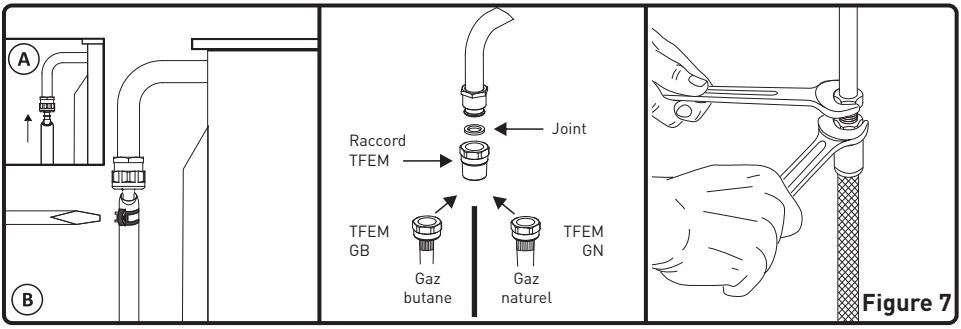
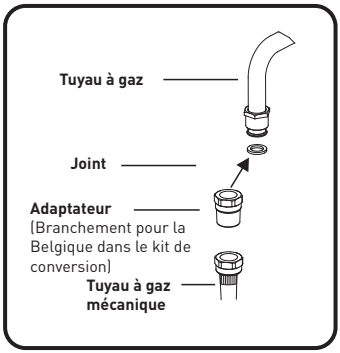


Figure 7

Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière et côté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur le schéma ci-dessus).



Branchement gaz naturel (G20/G25)
Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

Points à respecter lors du raccordement du tuyau alimentation gaz :
- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.

• Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
• Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
• Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
• Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexion et refaire le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
• Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
• La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.
• Le branchement gaz se trouve à l'arrière, à droite de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe côté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué, disponible auprès du service après-vente.

ATTENTION

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Bouton de commande des fonctions du four
Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton sur le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four
Une fois la fonction de cuisson réglée, vous pouvez régler la température souhaitée avec le bouton du thermostat du four. Le four commence alors à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).
Le voyant de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.

Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé sur toutes les fonctions de cuisson.

Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur commencent alors à fonctionner.
La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments du congélateur et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé de placer le plateau du four sous l'aliment en décongélation pour recueillir l'eau accumulée. Cette fonction ne peut pas cuire vos aliments. Elle permet uniquement de les décongeler.

Fonction gril

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner.
Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Fonction de gril rapide

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.
Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments et pour couvrir une surface plus importante (pour griller la viande par exemple).
Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Fonction double gril et ventilateur

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.
La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément de chauffage supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.
Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Fonction de ventilation

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.
Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson est effectuée par les éléments de chauffage supérieur et inférieur du four et par le ventilateur qui fournit la circulation d'air, qui donne un léger effet de gril à la nourriture. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

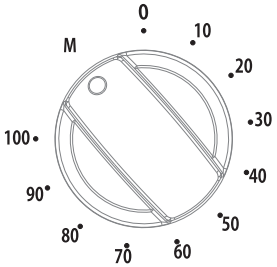
Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur fonctionnent.
La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

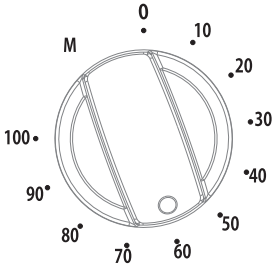
Fonction Pizza

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.
Cette fonction, qui combine le ventilateur et l'élément de chauffage inférieur, est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps restreint. Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

Utilisation du minuteur mécanique



Mode d'emploi :
Lorsque vous placez le bouton de la minuterie en position M comme indiqué sur le schéma, vous pouvez utiliser continuellement votre four. Quand la minuterie se trouve en position 0, le four ne fonctionnera pas.



Fonctionnement par réglage du temps :
Réglez le temps de cuisson désiré en positionnant le bouton de la minuterie sur un certain intervalle de temps compris entre 0 - 100 min. Lorsque le temps est écoulé, le four cesse de fonctionner et la minuterie émet un signal sonore.

Accessoires

• L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés dans le commerce, qui doivent pour cela résister à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des plaques de four spéciales, des récipients en verre ou des moules à gâteaux adaptés à une utilisation au four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.

• Si vous utilisez un plat de petite taille, placez-le sur la grille chromée afin qu'il soit correctement placé au milieu.

• Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent du congélateur ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des températures élevées de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale, résultant de l'effet de la chaleur.

• Ne posez pas de plat ou de plateau en verre dans un environnement froid directement après la cuisson, ni sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous

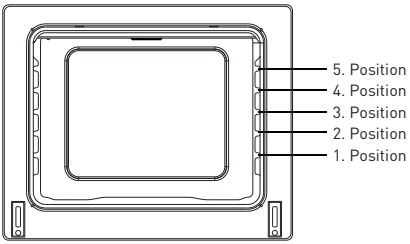
qu'ils refroidissent lentement en les plaçant sur un chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat risquent de se briser.

• Si vous faites griller des aliments au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau pour faciliter le nettoyage.

• Comme indiqué dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de rechange à votre service après-vente le plus proche.

Cavité du four

Positions de la grille



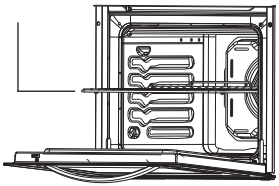
Accessoires du four

* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

Grille

La grille est utilisée pour griller des aliments ou pour accueillir les différents ustensiles de cuisine.

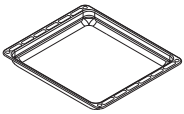
Avertissement ! Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'en butée.



Plateau profond

Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets.

Pour bien placer le plateau dans la cavité, mettez-le sur un support et poussez la grille jusqu'en butée.



Tiroir

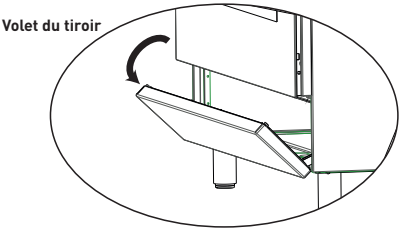


Tableau des injecteurs

G30 28-30 mbar 10,0 kW 727 g/h II2E+3+ FR-BE Classe : 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28/30-37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	2,9	2,9
Débit nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	2,9	2,9
Débit nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,65
Débit nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,65
Débit nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (kW)	1	0,9
Débit nominal	95,2 l/h	65,4 g/h

Spécifications techniques

Marque		VALBERG
Modèle		VALCM905MFCXVT
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	68,5
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,0
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		104,7
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (gaz) - conventionnelle	kWh/cycle	1,15
Consommation énergétique (gaz) - ventilation forcée	kWh/cycle	1,02
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	101
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		VALBERG
Modèle		VALCM905MFCXVT
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5		Gaz
Taille - zone de cuisson 5		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine équipés d'un couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre produit, comme le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur, ainsi qu'aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.
De producten van het merk VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn synoniem voor gebruiksgemak, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.
Met dit toestel bent u er zeker van dat u tevreden zult zijn telkens u het gebruikt.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

A Overzicht van het toestel

20 Beschrijving van het toestel

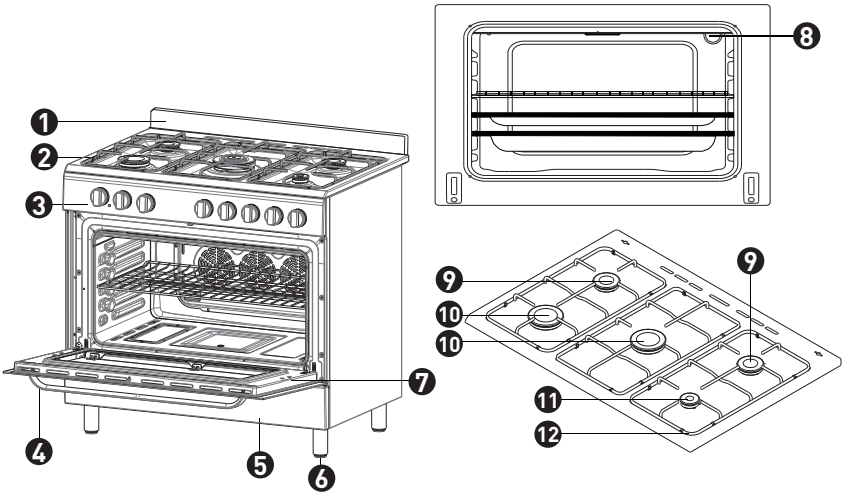
B Gebruik van het toestel

21 Bedieningspaneel
21 Gebruik van branders
22 Bestelling van de branders van de kookplaat
23 Gasaansluiting
26 Functies van de oven
30 Injectorentabel

C Praktische informatie

31 Technische eigenschappen
33 Afdanken van uw oud toestel

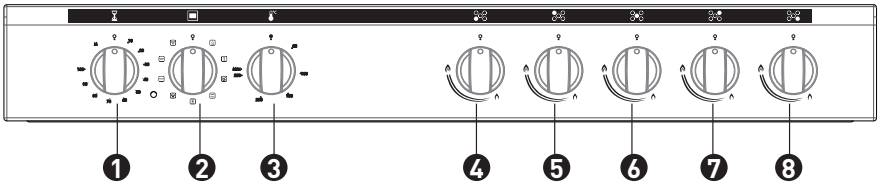
Beschrijving van het toestel



1	Spatten op de achterkant	7	Deur van de oven
2	Kookplaat	8	Lamp van de oven
3	Bedieningspaneel	9	Semi-snelle brander
4	Handvat van de ovendeur	10	Snelle brander
5	Voorkant van de lade	11	Hulpbrander
6	Verstelbare poten	12	Pannendrager

Afmetingen van het product		
Diepte (cm)	**Breedte (cm)**	**Hoogte (cm)**
60	90	85/90

Bedieningspaneel



1. Mechanische timer
2. Bedieningsknop voor de functies van de oven
3. Bedieningsknop voor de thermostaat van de oven
4. Bedieningsknop van de gasbrander – voorkant links
5. Bedieningsknop van de gasbrander – achterkant links
6. Bedieningsknop van de gasbrander – centraal
7. Bedieningsknop van de gasbrander – achterkant rechts
8. Bedieningsknop van de gasbrander – voorkant rechts

Gebruik van branders

Inschakeling van branders
Om te weten welke knop overeenkomt met welke brander, controleert u het positiesymbool boven de knop.

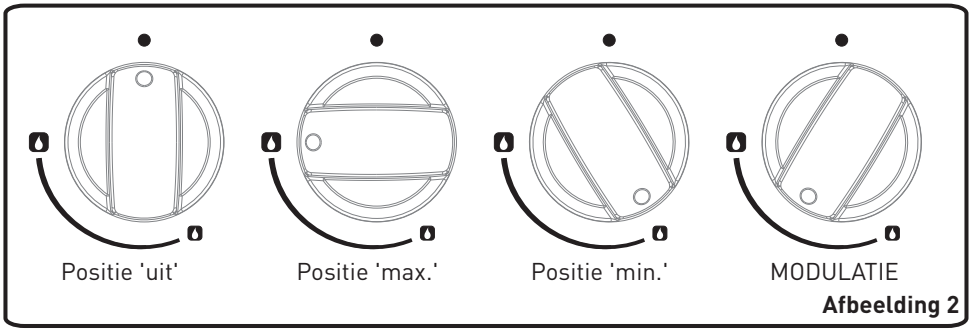
Handmatige inschakeling van de gasbranders
Indien uw toestel niet uitgerust is met een ontstekingshulpmiddel of bij een elektriciteitsstoring dient u de onderstaande procedures te respecteren:

Voor de branders van de kookplaat: Om een van de branders aan te steken, drukt u de knop in en draait u hem in tegenwijzerzin totdat de knop in de maximale positie staat. Houd een lucifer, een gasaansteker of een ander voorwerp bij de bovenomtrek. Verwijder de ontstekingsbron van zodra u een stabiele vlam ziet.

Vlambeveiligingsmechanisme:
Branders van de kookplaat: Kookplaten die met een vlambeveiligingsmechanisme uitgerust zijn, garanderen de veiligheid wanneer de vlam per ongeluk dooft. In dat geval blokkeert het mechanisme de kanalen die door de gasbranders gebruikt worden en voorkomt het elke accumulatie van onverbrand gas. Wacht 90 seconden alvorens de gedoofde brander opnieuw aan te steken.

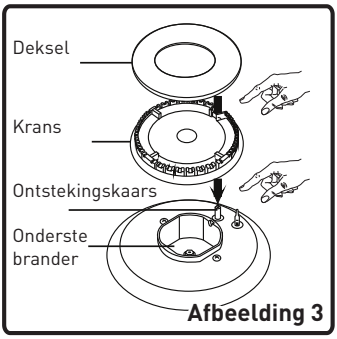
In landen die de EU-richtlijnen volgen moet deze instructie gerespecteerd worden. Als uw land de EU-richtlijnen niet volgt, is uw product niet uitgerust met een vlambeveiligingsmechanisme.

Bestelling van de branders van de kookplaat



Afbeelding 2

De kookplaat beschikt over 3 posities: uit (0), max. (symbool voor grote vlam) en min. (symbool voor kleine vlam). Nadat u de brander in de positie 'Max.'», hebt aangestoken, hebt u de mogelijkheid om de lengte van de vlam te regelen tussen de posities 'Max.'en 'Min.'». Gebruik de branders niet wanneer de knop tussen de posities 'Max.'en '0' staat.



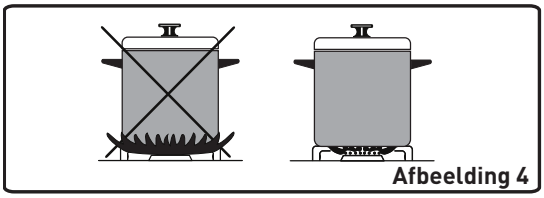
Afbeelding 3

Na het aansteken voert u een visuele controle van de vlammen uit. Indien u een gele punt, een getilde of onstabiele vlam ziet, draait u de gastoevoer dicht en controleert u de doppen en kronen (Afbeelding 3). Controleer ook of er geen vloeistof in de brandercups is gestroomd. Als de vlammen van de brander per ongeluk uitgaan, schakelt u de branders uit, ventileert u de keuken en mag u ze gedurende 90 seconden niet opnieuw proberen te ontsteken.
Als u de brander uitschakelt, draait u de knop in wijzerzin, totdat de knop in de '0'-positie staat of de wijzer ervan naar boven wijst.

Uw kookplaat is uitgerust met branders met verschillende diameter. De meest economische wijze om gas te gebruiken is de branders te selecteren met de correcte afmeting voor uw kookpot en de vlam in minimumpositie te draaien zodra het kookpunt is bereikt. We raden u aan uw kookpot systematisch af te dekken.
Voor een maximaal rendement van de hoofdbranders gebruikt u potten met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere kookpotten dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

Snelle brander / wok: 22-26 cm
Semi-snelle brander: 14-22 cm
Hulpbrander: 12-18 cm

Let erop dat de punten van de vlammen niet boven de buitenomtrek van de kookpot uitkomen. Dit kan ook de plastic accessoires (handvat, enz.) beschadigen.



Afbeelding 4

Wanneer de branders lange tijd niet gebruikt worden, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.

OPGELET

• Gebruik enkel kookpotten met een vlakke en vrij dikke bodem.
• Let erop dat de basis van de kookpot droog is alvorens deze op de branders te plaatsen.
• De temperatuur van de warme oppervlakken kan stijgen wanneer het toestel in werking is. Daarom moeten kinderen en dieren buiten het bereik van de branders gehouden worden tijdens en na de bereiding.
• Na het gebruik blijft de kookplaat gedurende langere tijd erg warm. Raak de kookplaat niet aan en zet er geen voorwerpen op.
• Plaats geen messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, omdat die warm kunnen worden en ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.
• Gebruik geen kookpotten die groter zijn dan de kookplaat.

Gasaansluiting

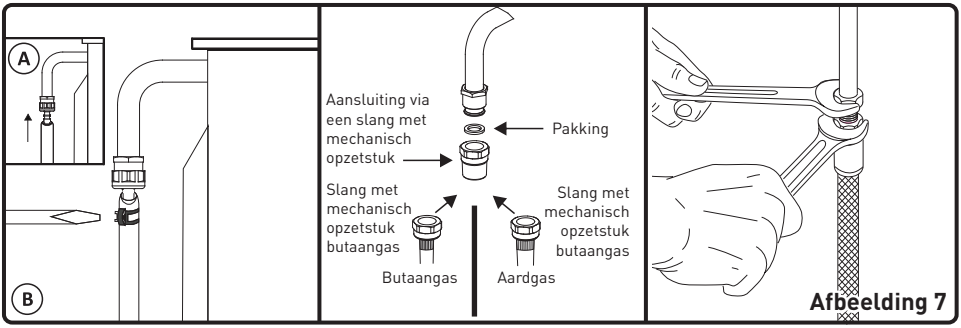
Aansluiting op de gasleiding en controle op lekken

De gasaansluiting van het fornuis moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerd technicus en in overeenstemming met de geldende normen (volgens artikel 10 van het besluit van 02-08-1977 en de regels van art.D.T. 0 61-1 die een bedieningskraan oplegt voor aardgas met een afsluitkraan conform aan NF-norm D 36-303 op het einde van de leiding. Deze bedieningskraan laat toe de gastoevoer te onderbreken wanneer het fornuis niet gebruikt wordt. Controleer eerst wat voor soort gas er geïnstalleerd werd op het fornuis. Deze informatie wordt aangeduid op het label dat op de achterkant van het fornuis gekleefd is. U vindt er de informatie met betrekking tot het soort gas en de injectoren in de tabel met technische specificaties. Controleer of de druk van de gastoevoer conform is met de waarden die aangeduid zijn in de tabel met technische specificaties om zo een optimale efficiëntie en een minimum gasverbruik te garanderen. Als de druk van het gebruikte gas verschilt van deze waarden of variabele moet u een drukregelaar installeren op de gasinlaat. We raden u aan de klantendienst te contacteren om deze metingen en afstellingen uit te voeren.

Aansluiting voor butaan (G30) – propaan (G31)
De technicus dient eerst de afstelling van het gas van uw fornuis te controleren. Als het geleverd wordt met aardgas, moet hij de injectoren vervangen (zie hieronder) om het te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie kan gebeuren ofwel met een specifieke leiding voor butaan/propaan met 2 buiskragen, ofwel met een specifieke aansluiting via een slang met mechanisch opzetstuk met koppelingen.

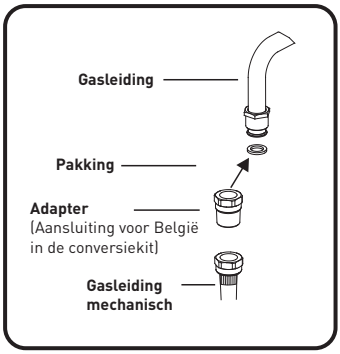
Indien u een slang met mechanisch opzetstuk wenst te gebruiken voor de aansluiting:
- gebruik de aansluiting die meegeleverd wordt met de wisselstukken voor aardgas
- controleer of de leiding die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36112 of NF D 36125
- gebruik steeds een pakking tussen de aansluiting en de gastoevoer

Als u een leiding voor butaan/propaan met buiskraag monteert, moet het butaangasmondstuk met de pakking op het fornuis geïnstalleerd worden, moet de leiding helemaal op dit mondstuk geschoven worden en moet een buiskraag geïnstalleerd worden door deze correct vast te zetten, maar zonder de leiding te snijden. Doe hetzelfde langs de kant van de reduceerklep (zie afb. 7). De maximaal toegestane lengte bedraagt 1,5 m. Het is **belangrijk de vervaldatum** , die aangegeven wordt op de leiding, in de gaten te houden en de leiding voor deze datum te vervangen om de veiligheid te garanderen.



Afbeelding 7

Als u een aansluiting via een slang met mechanisch opzetstuk monteert, is het butaangasmondstuk nutteloos. Het volstaat de verbindingsstukken van de leiding met mechanisch opzetstuk aan te draaien aan de kant van het fornuis en aan de kant van de fles (correct aandraaien met 2 sleutels zoals aangegeven op het bovenstaande schema).



Aansluiting op aardgas (G20/G25)
De technicus dient een leiding met mechanisch opzetstuk te installeren volgens de norm NF D 36100/36103/36121 en het fornuis aan te sluiten in overeenstemming met de van kracht zijnde normen

Te respecteren punten tijdens de aansluiting van de gasleiding:
• Geen enkel deel van de leiding mag in contact staan met een oppervlak dat warmer wordt dan 90 °C. De minimumafstand tussen de leiding en de warme delen dient 20 mm te bedragen.

• De lengte van de leiding mag niet langer zijn van 1,5 m.
• De leiding mag niet gesneden, geklemd of gebogen worden.
• De leiding mag niet defect zijn en mag niet in contact staan met scherpe of snijdende randen of met bewegende voorwerpen.
• De leiding moet volledig gecontroleerd worden voor de installatie, om na te gaan dat hij geen fabricagefouten vertoont.
• Wanneer het gas aangesloten is, dient de dichtheid van de leiding door een erkend technicus gecontroleerd te worden met een specifiek product met luchtbellen. Er mag geen enkel belletje verschijnen. Als er belletjes verschijnen controleert u de aansluiting en herhaalt u de test. Gebruik tijdens deze controle nooit een aansteker, lucifer enz.
• De buisklemmen van de butaangasleiding mogen niet verroest zijn.
• De geldigheidsdatum van de leiding dient regelmatig gecontroleerd te worden.
• De gasaansluiting bevindt zich achteraan rechts van het toestel (toestel bekeken vanuit vooraanzicht) en is voorzien voor een gastoevoer aan de rechterkant. Als uw gastoevoer zich aan de linkerkant bevindt, moet u een gehomologeerde standaardkit gebruiken, die beschikbaar is bij de klantendienst.

OPGELET

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

Bedieningsknop voor de functies van de oven
Om de gewenste kookfunctie te selecteren, regelt u de knop op het overeenkomstige symbool. De functies van de oven worden uitgelegd in het volgende hoofdstuk.

Bedieningsknop voor de thermostaat van de oven
Zodra de kookfunctie geselecteerd is, kunt u de gewenste temperatuur instellen met de thermostaatknop van de oven. De oven begint dan te werken (indien de timer beschikbaar is, moet hij ingesteld worden). Het controlelampje van de thermostaat gaat branden of gaat uit in functie van de werking van de thermostaat.

Functies van de oven

* De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Lamp van de oven

Enkel het verklikkerlichtje van de oven blijft branden bij alle kookfuncties.

Functie statische bereiding

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, beginnen het onderste en bovenste verwarmingselement te werken.
De statische bereidingsfunctie straalt warmte uit. Dit zorgt voor een gelijkmatige bereiding van de voedingsmiddelen, zowel boven als onder. Deze functie is ideaal voor de bereiding van pasta, taarten, deegwaren in de oven, lasagnes en pizza's. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Ontdooifunctie

De verklikkerlichtjes van de oven gaan branden en de ventilator begint te werken. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u de voedingsmiddelen uit de diepvriezer en plaatst u ze in de oven, op een plaat op het derde niveau van beneden. We raden aan de ovenschaal onder het te ontdooien voedingsmiddel te plaatsen, om het dooivocht op te vangen. Met deze functie kunt u geen voedingsmiddelen bereiden. Ze dient enkel om te ontdooien.

Grillfunctie

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, begint het verwarmingselement van de grill te werken.
Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen te grillen en te braden. Gebruik enkel de bovenste legplanken van de oven. Wrijf de metalen rooster lichtjes in met olie om te voorkomen dat de voedingsmiddelen eraan blijven kleven en plaats ze in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

Snelle grillfunctie

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, beginnen het onderste en bovenste verwarmingselement te werken.
Deze functie wordt gebruikt om snel voedingsmiddelen te grillen en om een groter oppervlak te beslaan (bijvoorbeeld om vlees te grillen).
Gebruik enkel de bovenste legplanken van de oven. Wrijf de metalen rooster lichtjes in met olie om te voorkomen dat de voedingsmiddelen eraan blijven kleven en plaats deze laatsten in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

Functie dubbele gril en ventilator

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, beginnen het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator te werken.
De functie wordt gebruikt om dikkere voedingsmiddelen snel te grillen en om een groter oppervlak te bestrijken. Het bovenste verwarmingselement en de grill worden gestimuleerd door de ventilator om een gelijkvormige garing te verzekeren.
Gebruik enkel de bovenste legplanken van de oven. Wrijf de metalen rooster lichtjes in met olie om te voorkomen dat de voedingsmiddelen eraan blijven kleven en plaats deze laatsten in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te zijn en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

Ventilatiefunctie

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, beginnen het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator te werken.
Deze functie is ideaal voor de bereiding van pasta. De bereiding gebeurt door het bovenste en onderste verwarmingselement van de oven en van de ventilator, die voor de luchtcirculatie en een licht grilleffect zorgt. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

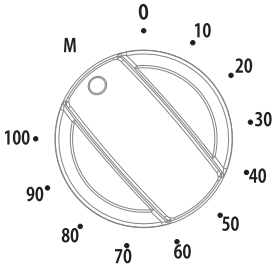
Turbofunctie

De thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden en het bovenste verwarmingselement en de ventilator werken.
De turbofunctie verdeelt de warmte in de oven. Alle voeding op de platen zullen gelijkmatig gaar worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

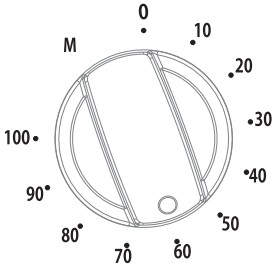
Pizzafunctie

Zodra de thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, beginnen het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator te werken.
Deze functie, die de ventilator en het onderste verwarmingselement combineert, wordt gebruikt om voedingsmiddelen als pizza in een beperkte tijd op een gelijkmatige manier te bereiden. Terwijl de ventilator de warmte van de oven verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement voor de bereiding van het deeg.

Gebruik van de mechanische timer



Gebruikswijze:
Wanneer u de knop van de timer in positie M zet, zoals aangegeven op het schema, kunt u uw oven voortdurend gebruiken. Als de timer in positie 0 staat, werkt de oven niet.



Werking door instelling van de tijd:
Stel de gewenste bereidingstijd in door de knop van de timer in te stellen op een bepaalde tijdsinterval tussen 0 - 100 min. Wanneer de tijd verstreken is, stopt de oven met werken en weerklinkt er een geluidssignaal.

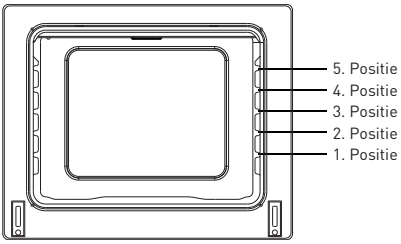
Accessoires

• Het toestel wordt geleverd met accessoires. Toch kunt u ook achteraf gekochte accessoires gebruiken, maar die moeten warmte- en vuurbestendig zijn. U hebt ook de mogelijkheid om speciale ovenplaten, glazen recipiënten of taartvormen gebruiken die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Zorg ervoor dat u de door de fabrikant van die accessoires voorgeschreven instructies opvolgt.
• Als u een kleine schaal gebruikt, plaatst u die correct in het midden op het verchroomde rooster.
• Als de te bereiden voedingsmiddelen de ovenschaal niet helemaal bedekken, als de voedingsmiddelen uit de diepvriezer komen of als de schaal gebruikt wordt om het sap van de voedingsmiddelen op te vangen tijdens het grillen, kan de schaal vervormen omwille van de hoge kook- of braadtemperaturen. Zodra de plaat na het koken weer afgekoeld is, krijgt ze haar normale vorm terug. Het gaat om een normale fysieke vervorming die te wijten is aan de warmte.
• Plaats vlak na het bereiden geen bord of glazen schaal in een koude omgeving, noch op koude en vochtige oppervlakken. Zorg er voor dat ze langzaam afkoelen door ze op een zachte doek te plaatsen. Anders kunnen de glazen plaat of de schotel breken.

• Indien u voedingsmiddelen bereidt in de oven, raden we u aan de meegeleverde grill met de schaal te gebruiken (indien uw oven ermee uitgerust is). Als u de grote grill wil gebruiken, schuift u de schaal op een van de binnenste delen om de olie op te vangen. Giet er ook water in om de reiniging te vereenvoudigen.
• Gebruik, zoals aangegeven in de vorige paragraaf, nooit de brander zonder rooster en zonder beschermingsrooster. Als uw oven uitgerust is met een gasbrander en als het thermisch beschermingsdeksel ontbreekt of beschadigd is, kunt u een vervangdeksel krijgen bij uw dichtstbijzijnde klantendienst.

Holte van de oven

Posities van het rooster



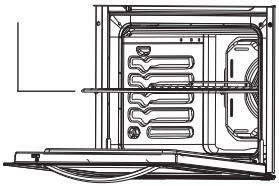
Accessoires van de oven

* De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Rooster

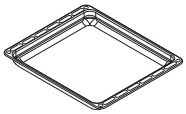
Het rooster wordt gebruikt om voedingsmiddelen op te grillen of de verschillende kookpotten op te zetten.

Waarschuwing! Plaats het rooster op om het even welke steun in de oven en duw het helemaal naar achteren.

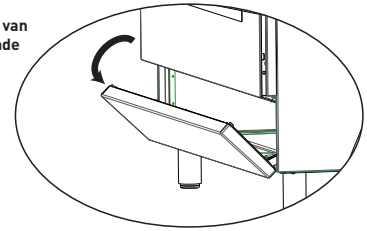


Diepe plaat

De diepe plaat wordt gebruikt voor de bereiding van gerechten.
Om de plaat goed in de oven aan te brengen plaatst u ze op een houder en duwt u het rooster naar achteren.



Lade



Injectorentabel

G30 28-30 mbar 10,0 kW 727 g/h II2E+3+ NL-BE Klasse: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28/30-37 mbar
SNELLE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	115	85
Nominaal vermogen (kW)	2,9	2,9
Nominaal debiet	276,2 l/u	210,9 g/u
SNELLE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	115	85
Nominaal vermogen (kW)	2,9	2,9
Nominaal debiet	276,2 l/u	210,9 g/u
MIDDELSNELLE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (kW)	1,75	1,65
Nominaal debiet	166,7 l/h	120 g/u
MIDDELSNELLE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (kW)	1,75	1,65
Nominaal debiet	166,7 l/h	120 g/u
HULPBRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	72	50
Nominaal vermogen (kW)	1	0,9
Nominaal debiet	95,2 l/h	65,4 g/u

Technische specificaties

Merk		VALBERG
Model		VALCM905MFCXVT
Type oven		ELEKTRISCH
Gewicht	kg	68,5
Aanduiding energie-efficiëntie – conventioneel		118,0
Aanduiding energie-efficiëntie – geforceerde ventilatie		104,7
Energieklasse		A
Energieverbruik (gas) - conventioneel	kWh/cyclus	1,15
Energieverbruik (gas) - geforceerde ventilatie	kWh/cyclus	1,02
Aantal uitsparingen		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	101
Dit product is conform de norm EN 60350: 1.		

Advies inzake energiebesparing

Oven
- Kook de gerechten tegelijkertijd, indien mogelijk.
- Verlaag de voorverwarmingstijd.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet na het koken de oven niet uit te schakelen.
- Open de deur van de oven niet tijdens het koken.

Merk		VALBERG
Model		VALCM905MFCXVT
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		5
Verwarmingstechnologie - kookzone 1		Gas
Grootte - kookzone 1		Randapparaat
Energie-efficiëntie - kookzone 1	%	Nvt
Verwarmingstechnologie - kookzone 2		Gas
Grootte - kookzone 2		Semi-snel
Energie-efficiëntie - kookzone 2	%	59,0
Verwarmingstechnologie - kookzone 3		Gas
Grootte - kookzone 3		Semi-snel
Energie-efficiëntie - kookzone 3	%	59,0
Verwarmingstechnologie - kookzone 4		Gas
Grootte - kookzone 4		Snel
Energie-efficiëntie - kookzone 4	%	57,0
Verwarmingstechnologie - kookzone 5		Gas
Grootte - kookzone 5		Snel
Energie-efficiëntie - kookzone 5	%	57,0
Energie-efficiëntie van de kookplaat	%	58,0
Deze kookplaat voldoet aan norm EN 30-2:-1.		

Advies inzake energiebesparing

Kookplaat
- Gebruik kookpotten met vlakke bodem.
- Gebruik kookpotten van gepaste grootte.
- Gebruik kookpotten met deksel.
- Beperk de gebruikte hoeveelheid vloeistof of vet.
- Wanneer de vloeistof begint te koken reduceert u het vermogen.

Afdanking van uw oud toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent DAT het NIET bij het HUISHOUDELIJKE AFVAL GEGOOID MAG WORDEN op het einde van zijn levensduur maar dat het naar het plaatselijk recyclagecentrum gebracht moet worden. De recyclage van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de geldende Europese richtlijnen, besluiten en reglementen, alsook aan de vereisten die beoogd worden door de in referentie geciteerde normen.

Vielen Dank !

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben.
Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen einfache Bedienung, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.
Bei diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite : www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

A Übersicht über Ihr Gerät

36 Beschreibung des Geräts

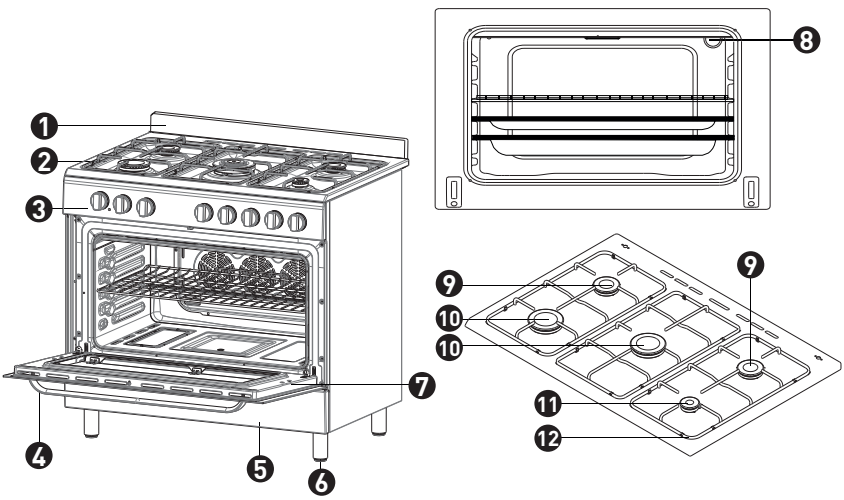
B Verwendung des Geräts

37 Bedienfeld
37 Gebrauch der Brenner
38 Bedienung der Brenner des Kochfelds
39 Gasanschluss
42 Ofenfunktionen
46 Düsentabelle

C Praktische Hinweise

47 Technische Daten
49 Entsorgung Ihres Altgeräts

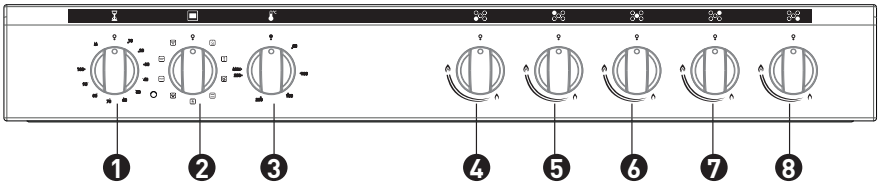
Beschreibung des Geräts



1	Spritzschutz hinten	7	Ofentür
2	Kochfeld	8	Ofenbeleuchtung
3	Bedienfeld	9	Normalbrenner
4	Backofentürgriff	10	Schnellbrenner
5	Frontseite der Schublade	11	Hilfsbrenner
6	Einstellbare Stellfüße	12	Topfabstellrost

Gerätemaße		
Tiefe (cm)	**Breite (cm)**	**Höhe (cm)**
60	90	85/90

Bedienfeld



1. Mechanischer Timer
2. Bedienschalter für die Ofenfunktionen
3. Bedienschalter für den Thermostat des Ofens
4. Bedienschalter des Gasbrenners - Seite vorne links
5. Bedienschalter des Gasbrenners - Seite hinten links
6. Bedienschalter des Gasbrenners - Mitte
7. Bedienschalter des Gasbrenners - Seite hinten rechts
8. Bedienschalter des Gasbrenners - Seite vorne rechts

Bedienung der Brenner

Einschalten der Brenner
Um zu wissen, welcher Schalter welchem Brenner entspricht, überprüfen Sie das Symbol über dem Schalter.

Die Gasbrenner manuell anzünden
Wenn Ihr Gerät nicht über eine Zündhilfe verfügt oder wenn ein Stromausfall vorliegt, befolgen Sie die unten dargestellte Vorgehensweise:

Für die Brenner des Kochfelds : Zum Einschalten eines der Brenner den dazugehörigen Schalter drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Schalter auf maximaler Position steht. Einen Streichholz, Gasanzünder oder einen anderen manuell zu bedienenden Anzünder an den oberen Kreis des Brenners halten. Anschließend die Zündquelle zurückziehen, sobald Sie eine stetige Flamme sehen.

Zündsicherheitsvorrichtung :
Brenner des Kochfelds : Die Zündsicherheitsvorrichtung des Kochfelds ist für den Fall des Ausgehens der Flammen vorgesehen und sorgt für Sicherheit, wenn die Flamme versehentlich erlischt. In diesem Fall blockiert die Vorrichtung die Gaszufuhrleitung der Gasbrenner und verhindert das Ansammeln von nicht verbranntem Gas. Warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie den erloschenen Gasbrenner wieder anzünden.

Diese Anweisung ist für Länder, in denen die EU-Richtlinien gelten, unbedingt einzuhalten. Falls die EU-Richtlinien in Ihrem Land nicht gelten, ist Ihr Gerät mit keinerlei Zündsicherheitsvorrichtung ausgestattet.

Bedienung der Brenner des Kochfelds

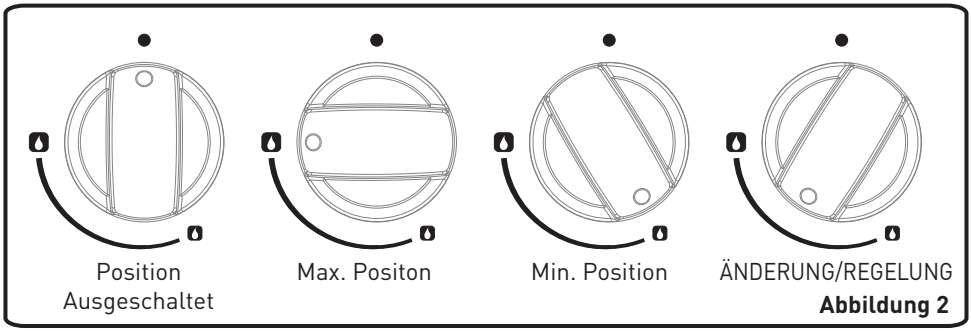


Abbildung 2

Das Kochfeld verfügt über 3 Positionen: ausgeschaltet (0), Max. (Symbol große Flamme) und Min. (Symbol kleine Flamme) Nachdem Sie den Brenner in der Position « Max. » angezündet haben, können Sie die Höhe der Flamme zwischen den Positionen « Max. » und « Min. » einstellen. Benutzen Sie die Brenner nicht, wenn der Schalter auf eine Position zwischen « Max. » und « 0 » eingestellt ist.

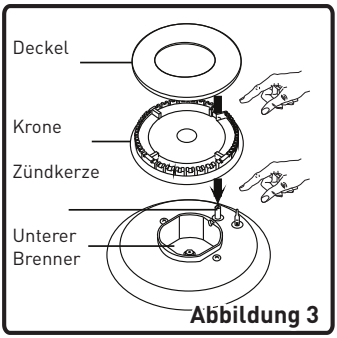


Abbildung 3

Nehmen Sie nach dem Anzünden eine Sichtprüfung der Flammen vor. Wenn Sie einen gelben Punkt, unterbrochene oder instabile Flammen sehen, schließen Sie den Gaszufuhrhahn und überprüfen die Kappen und Kronen (Abbildung 3). Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Brennerschalen läuft. Wenn die Flammen des Brenners versehentlich entweichen, stellen Sie die Brenner aus, Lüften Sie die Küche und warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie sie erneut anzünden.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis der Schalter auf « 0 » steht oder bis die Markierung des Schalters nach oben zeigt.

Ihr Kochfeld ist mit Brennern mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Die sparsamste Art, Gas zu benutzen besteht darin, die Brenner zu verwenden, deren Größe der der Kochgefäße entspricht und die Flamme nach Erreichen des Siedepunkts auf die Minimalposition zu stellen. Wir empfehlen grundsätzlich, einen Deckel auf Ihr Kochgeschirr zu legen.

Benutzen Sie für die maximale Leistung der Hauptbrenner Kochgefäße, die die unten genannten Bodendurchmesser aufweisen. Bei der Verwendung von Kochgefäßen, deren Durchmesser geringer sind als die unten angegebenen, kommt es zu unnötigem Energieverlust.

Schnnellbrenner / Wok: 22-26 cm
Normalbrenner : 14-22 cm
Hilfsbrenner : 12-18 cm

Achten Sie darauf, dass die Spitzen der Flammen den äußeren Rand des Kochgefäßes nicht überschreiten, da sonst auch die Plastikzubehörteile rund um das Gefäß (Griffe usw.) beschädigt werden könnten.

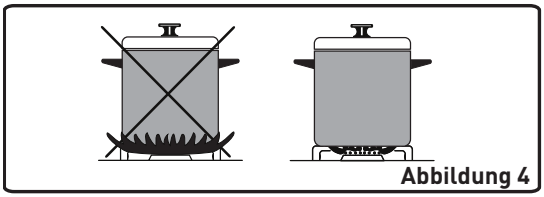


Abbildung 4

Wenn die Brenner längere Zeit nicht benutzt werden, stellen Sie den Hauptbedienschalter für das Gas immer auf Position Aus.

ACHTUNG

• Verwenden Sie ausschließlich Kochtöpfe mit flachem und ausreichend dickem Boden.
• Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist, bevor er auf den Brenner gestellt wird.
• Die Temperatur der zugänglichen Teile kann während des Gebrauchs des Geräts sehr hoch sein. Deshalb müssen Kinder und Haustiere während des Kochens und danach unbedingt außerhalb der Reichweite der Brenner gehalten werden.
• Nach dem Gebrauch bleibt die Kochplatte immer für längere Zeit sehr heiß. Berühren Sie diese nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf.
• Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, denn sie werden heiß und könnenVerbrennungen verursachen.
• Verwenden Sie keine Kochgefäße, die über das Kochfeld hinausragen.

Gasanschluss

Gasanschluss und Dichtheitsüberprüfung
Der Gasanschluss des Herds muss gemäß den geltenden Normen durch einen qualifizierten Techniker erfolgen (gemäß Artikel 10 der Verordnung vom 02-08-1977 und dem jeweiligen Stand der Technik.D.T. 0 61-1 schreibt das Vorhandensein eines Steuerhahns für Erdgas mit einem Druckmindererventil Regler am Ende der Leitung gemäß der französischen Norm NF D 36-303 vor. Dieser Steuerhahn ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr, wenn der Herd nicht benutzt wird). Als Erstes überprüfen, welche Gasart am Herd eingerichtet ist. Diese Information befindet sich auf einem Aufkleber auf der Rückseite des Herdes. Informationen zu den Gasarten und den Düsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Überprüfen Sie, ob der Gasdruck an der Einspeisung mit den Werten übereinstimmt, die in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben sind, um eine optimale Wirksamkeit und minimalen Gasverbrauch zu gewährleisten. Wenn der verwendete Gasdruck sich von diesen Werten unterscheidet oder schwankt, müssen Sie an der Zufuhrleitung einen Druckregler installieren. Wir empfehlen Ihnen, sich zur Durchführung dieser Maßnahmen und Einstellungen an den Kundendienst zu wenden.

Butan- (G30) – Propan- (G31) Gasanschluss

Der Techniker muss zuerst die Gaseinstellung Ihres Herdes überprüfen. Wenn er mit Erdgas geliefert wird, müssen die Düsen ausgetauscht werden (siehe unten), wenn er mit Butangas genutzt werden soll. Die Installation kann mit einem speziellen Gasschlauch für Butan/Propan durchgeführt werden, der mit 2 Schellen verkauft wird, oder mit einem Schlauch mit mechanischem Endstück (TFEM) und montierten Anschlüssen.

Wenn Sie einen TFEM-Anschluss-Schlauch verwenden möchten:

- den Anschluss verwenden, der mit den Erdgas-Ersatzteilen geliefert wurde;
- sicherstellen, dass der von Ihnen verwendete Schlauch der Norm NF D 36112 oder NF D 36125 entspricht ;
- immer eine Dichtung zwischen dem Anschluss und der Gasleitung verwenden.

Wenn Sie einen Schlauch für Butan-/Propangas mit Schelle verwenden, muss das Endstück für Butangas mit der Dichtung an dem Herd installiert werden, der Schlauch muss bis zum Anschlag in dieses Endstück geschoben und mit einer Schelle installiert und festgezogen werden, jedoch ohne den Schlauch zu unterbrechen. Auf der Seite des Druckminderungsventils genauso vorgehen (siehe Abb. 7). Die zulässige Maximallänge beträgt 1,5 m. Es ist sehr **wichtig, das Haltbarkeitsdatum zu kontrollieren,** das auf dem Schlauch angegeben ist und diesen vor dem betreffenden Datum auszutauschen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

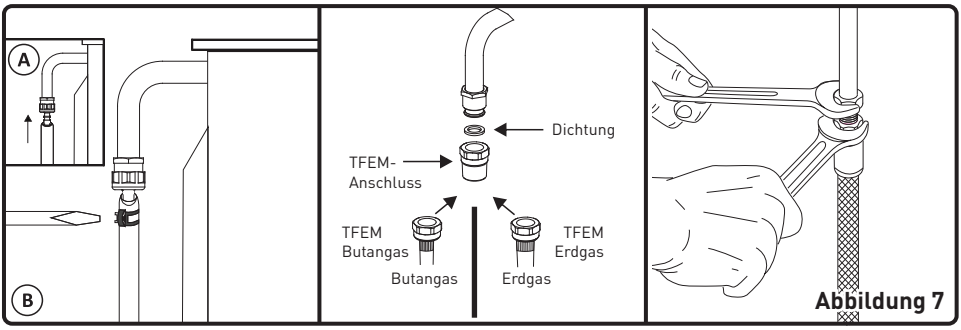
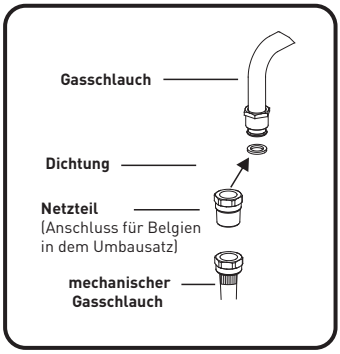


Abbildung 7

Wenn Sie einen Schlauch mit mechanischem Endstück (TFEM) montieren, ist das Endstück für Butangas überflüssig. Es reicht aus, die Anschlüsse des TFEM-Schlauchs am Herd und an der Gasflasche anzuschrauben (mit 2 Schlüsseln ordnungsgemäß anziehen wie im obenstehenden Schema gezeigt).



Erdgas- (G20/G25) Anschluss

Der Techniker muss einen Schlauch mit mechanischem Endstück (TFEM) gemäß der Norm NF D 36100/36103/36121 einsetzen und den Herd den geltenden Normen entsprechend anschließen

Folgende Punkte müssen beim Anschluss des Gaszufuhrschlauchs beachtet werden :

• Der Schlauch darf keinesfalls mit einer Fläche in Berührung kommen, deren Temperatur über 90 °C beträgt. Der Mindestabstand zwischen dem Schlauch und den heißen Teilen muss 20 mm betragen.

• Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten.
• Der Schlauch darf nicht eingeschnitten, gequetscht oder geknickt werden.
• Der Schlauch darf nicht defekt sein und nicht in Berührung mit spitzen oder scharfen Kanten oder beweglichen Gegenständen kommen.
• Der Schlauch muss vor seiner Installation vollständig überprüft werden, um ihn auf Herstellungsfehler zu kontrollieren.
• Nachdem das Gas angeschlossen ist, muss die Dichtheit des Schlauchs von einem qualifizierten Techniker mit einem speziellen blasenbildenden Mittel kontrolliert werden. Es dürfen sich keine Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden, die Dichtung des Anschlusses überprüfen und den Test wiederholen. Bei der Überprüfung niemals ein Feuerzeug, Streichhölzer usw. benutzen.
• Die Spannschellen am Butangasschlauch dürfen nicht rostig sein.
• Das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig kontrolliert werden.
• Der Gasanschluss befindet sich an der Rückseite rechts am Gerät (bei Geräteansicht von vorne) und ist für eine Gaszufuhr auf der rechten Seite vorgesehen. Wenn sich Ihre Gasversorgung auf der linken Seite befindet, muss unbedingt ein zugelassenes Set verwendet werden, das beim Kundendienst erhältlich ist.

ACHTUNG

Kein Feuerzeug oder Streichholz verwenden, um auf Gaslecks zu überprüfen.

Bedienschalter für die Ofenfunktionen
Um die gewünschte Koch- oder Garfunktion zu wählen, stellen Sie den Schalter auf das entsprechende Symbol. Die Funktionen des Ofens werden im folgenden Abschnitt erklärt.

Bedienschalter für den Thermostat des Ofens
Nach der Einstellung der Garfunktion können Sie die gewünschte Temperatur mit dem Bedienschalter für den Thermostat des Ofens einstellen. Der Ofen geht in Betrieb (wenn vorhanden, muss der Timer eingestellt werden).
Die Leuchtanzeige des Thermostats schaltet entsprechend des Thermostats ein- und aus.

Ofenfunktionen

* Die Ofenfunktionen können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Ofenbeleuchtung

Nur die Ofenanzeige leuchtet bei allen Garfunktionen.

Statische Garfunktion

Wenn der Thermostat und die Leuchtanzeigen des Ofens angeschaltet sind, gehen die unteren und oberen Heizelemente an.
Die statische Garfunktion strahlt Hitze ab, womit ein gleichmäßiges Garen der Speisen von unten und oben gewährleistet ist. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Teigwaren, Kuchen und Teiggerichten im Ofen, wie für Lasagne und Pizzen. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

Auftaufunktion

Die Leuchtanzeigen des Ofens gehen an und der Ventilator schaltet sich ein. Um die Auftaufunktion zu benutzen, nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Tiefkühler, legen Sie sie auf einen Rost und schieben diesen in das dritte Fach von unten in den Ofen. Es empfiehlt sich, ein Ofenblech unter die aufzutauenden Lebensmittel zu schieben, um das sich ansammelnde Wasser aufzufangen. Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Sie dient ausschließlich zum Auftauen.

Grillfunktion

Wenn der Thermostat und die Leuchtanzeigen des Ofens eingeschaltet sind, geht das Heizelement des Grills an.
Diese Funktion eignet sich zum Grillen und Braten von Lebensmitteln. Verwenden Sie die oberen Roste des Ofens. Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften und legen Sie diese in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- und Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

Wichtiger Hinweis : Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

Schnellgrill-Funktion

Wenn der Thermostat und die Leuchtanzeigen des Ofens eingeschaltet sind, gehen die unteren und oberen Heizelemente und der Grill an.
Diese Funktion dient dem schnellen Grillen von Lebensmitteln und deckt eine größere Oberfläche ab (zum Beispiel zum Grillen von Fleisch).
Verwenden Sie die oberen Roste des Ofens. Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften und legen Sie diese Letzteren in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- und Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

Doppelgrillfunktion und Ventilator

Wenn der Thermostat und die Leuchtanzeigen des Ofens eingeschaltet sind, gehen die unteren und oberen Heizelemente und der Ventilator an.
Die Funktion wird zum schnellen und großflächigen Grillen dickerer Lebensmittel verwendet. Das obere Heizelement und der Grill werden mit dem Ventilator verstärkt und gewährleisten gleichmäßiges Garen.
Verwenden Sie die oberen Roste des Ofens. Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften und legen Sie diese Letzteren in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- und Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

Wichtiger Hinweis : Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

Umluftfunktion

Wenn der Thermostat und die Leuchtanzeigen des Ofens eingeschaltet sind, gehen die unteren und oberen Heizelemente und der Ventilator an.
Diese Funktion eignet sich besonders für Teigwaren. Das Garen erfolgt durch die oberen und unteren Heizelemente des Ofens und den Ventilator, der für die Luftzirkulation sorgt und den Speisen einen leichten Grilleffekt verleiht. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

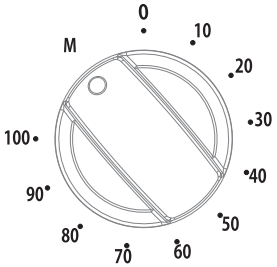
Turbo-Funktion

Der Thermostat und die Ofenanzeigen sind eingeschaltet und das obere Heizelement und der Ventilator sind in Betrieb.
Die Turbo-Funktion verteilt die Hitze im Ofen. Alle Lebensmittel auf allen Blechen werden gleichmäßig gegart. Es empfiehlt sich, den Ofen ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

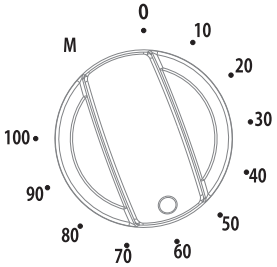
Pizzafunktion

Wenn der Thermostat und die Ofenanzeigen sind eingeschaltet sind, gehen die oberen und unteren Heizelemente und der Ventilator an.
Diese Funktion vereint den Ventilator und das untere Heizelement und ist für das gleichmäßige Garen von Speisen wie Pizza in kurzer Zeit geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze im Ofen und das Heizelement sorgt für das Garen des Teigs der Speise.

Bedienung des mechanischen Timers



Gebrauchsanleitung :
wenn der Schalter des Timers wie im Plan gezeigt auf Position M steht, können Sie Ihren Ofen kontinuierlich benutzen. Wenn der Timer auf der Position 0 steht, funktioniert der Ofen nicht.



Betrieb mit Zeiteinstellung :
Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Schalter des Timers auf ein Zeitintervall zwischen 0 und 100 Minuten einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und der Timer gibt ein akustisches Signal von sich.

Zubehör

• Das Gerät wird mit Zubehör geliefert. Sie können auch im Handel erworbene Zubehörteile benutzen, die jedoch hitze- und flammenbeständig sein müssen. Sie können zudem spezielle Backbleche, Glasbehälter und Kuchenformen benutzen, die für die Verwendung im Ofen geeignet sind. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers dieser Zubehörteile.

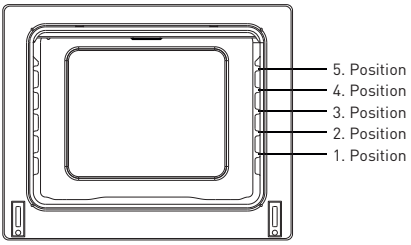
•Wenn Sie eine kleine Platte benutzen, stellen Sie diese so auf den verchromten Rost, dass sie in der Mitte platziert ist.

•Wenn die zu garenden Lebensmittel das Ofenblech nicht vollständig bedecken, wenn die Lebensmittel aus dem Tiefkühler kommen oder wenn das benutzte Ofenblech dazu verwendet wird, den Saft gegrillter Lebensmittel aufzufangen, kann sich an dem Blech durch die hohen Gar- oder Backtemperaturen eine Verformung bilden. Das Blech nimmt nach dem Abkühlen wieder seine ursprüngliche Form an. Es handelt sich um eine normale, physikalisch bedingte Verformung, die auf die Hitzewirkung zurückzuführen ist.

• Stellen Sie ein Glasgefäß oder einen Glasteller nicht direkt nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung oder auf eine kalte und feuchte Fläche. Vergewissern Sie sich,

dass sie langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein weiches Tuch stellen. Andernfalls können die Glasteller oder –Gefäße bersten.
•Wenn Sie Lebensmittel im Ofen grillen, wird empfohlen, den mit dem Ofenblech gelieferten Rost für dieses Gerät zu benutzen (wenn Ihr Ofen damit ausgestattet ist). Wenn Sie den großen Grill benutzen möchten, schieben Sie ein Rost Blech in den unteren Bereich, um Öl und Fett aufzufangen. Füllen Sie außerdem Wasser ein, um die Reinigung zu vereinfachen.
•Wie im vorigen Abschnitt bereits erwähnt, sollten Sie den Grillbrenner niemals ohne seine Schutzabdeckung verwenden. Wenn Ihr Ofen über einen Grillgasbrenner verfügt und die Wärmeschutzabdeckungfehlt oder beschädigt ist, fordern Sie eine Ersatzschutzabdeckung bei Ihrem nächstgelegenen Kundendienst an.

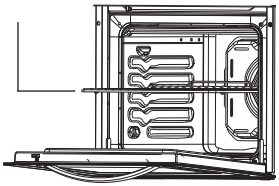
Backofeninnenraum
Position des Rosts Positionen des Grills



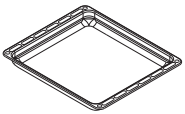
Ofenzubehör
* Die Ofenfunktionen können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Rost
Der Rost wird zum Grillen von Lebensmitteln oder zum Abstellen der Kochgefäße benutzt.

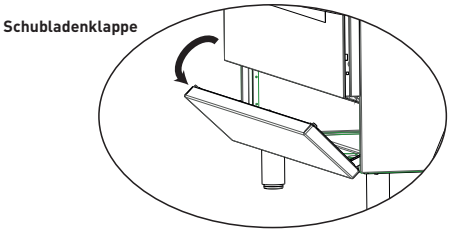
Wichtiger Hinweis ! Legen Sie den Rost auf eine beliebige Halteschiene im Ofengarraum und schieben Sie ihn bis zum Anschlag hinein.



Tiefes Backblech
Das tiefe Blech wird zum Garen der Speisen benutzt.
Um das Blech ordnungsgemäß im Garraum zu platzieren, Legen Sie es auf eine Halterung und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Schublade



Düsentabelle

G30 28-30 mbar 10,0 kW 727 g/h II2E+3+ FR-BE Klasse : 1	Erdgas G20/G25 20/25 mbar	Flüssiggas G30/G31 28/30-37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Düsenmarkierung (1/100 mm)	115	85
Nennleistung (kW)	2,9	2,9
Nenndurchfluss	276,2 l/h	210,9 g/h
SCHNELLBRENNER		
Düsen-Anhaltspunkt (1/100 mm)	115	85
Nennleistung (kW)	2,9	2,9
Nenndurchfluss	276,2 l/h	210,9 g/h
MITTLERER BRENNER		
Düsen-Anhaltspunkt (1/100 mm)	97	65
Nennleistung (kW)	1,75	1,65
Nenndurchfluss	166,7 l/h	120 g/h
MITTLERER BRENNER		
Düsenmarkierung (1/100 mm)	97	65
Nennleistung (kW)	1,75	1,65
Nenndurchfluss	166,7 l/h	120 g/h
HILFSBRENNER		
Düsenmarkierung (1/100 mm)	72	50
Nennleistung (kW)	1	0,9
Nenndurchfluss	95,2 l/h	65,4 g/h

Technische Daten

Marke		VALBERG
Modell		VALCM905MFCXVT
Backofentyp		ELEKTRISCH
Gewicht	kg	68,5
Energieeffizienz-Index – Konventionel		118,0
Energieeffizienzklasse - Umluft		104,7
Energieeffizienzklasse		A
Konventioneller Energieverbrauch (Gas)	kWh/ Zyklus	1,15
Energieverbrauch (Gas) - Umluft	kWh/ Zyklus	1,02
Anzahl der Garräume		1
Beheizung		ELEKTRISCH
Volumen	l	101
Dieses Produkt entspricht der Norm EN 60350-1.		

Energiespartipps

Ofen
- Garen Sie die Speisen wenn möglich gleichzeitig.
- Verkürzen Sie die Vorheizzeit.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen nach dem Garen auszuschalten.
- Lassen Sie die Ofentür während des Garvorgangs geschlossen.

Marke		VALBERG
Modell		VALCM905MFCXVT
Art der Kochplatten		Gas
Anzahl der Kochstellen		5
Heiztechnik - Kochstelle 1		Gas
Größe - Kochstelle 1		Hilfsbrenner
Energieeffizienz - Kochstelle 1	%	N/A
Heiztechnik - Kochstelle 2		Gas
Größe - Kochstelle 2		Normalbrenner
Energieeffizienz - Kochstelle 2	%	59,0
Heiztechnik - Kochstelle 3		Gas
Größe - Kochstelle 3		Normalbrenner
Energieeffizienz - Kochstelle 3	%	59,0
Heiztechnik - Kochstelle 4		Gas
Größe - Kochstelle 4		Schnellbrenner
Energieeffizienz - Kochstelle 4	%	57,0
Heiztechnik - Kochstelle 5		Gas
Größe - Kochstelle 5		Schnellbrenner
Energieeffizienz - Kochstelle 5	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfelds	%	58,0
Dieses Kochfeld entspricht der Norm EN 30-2-1		

Energiespartipps

Kochfeld
- Benutzen Sie Kochgefäße mit flachem Boden
- Verwenden Sie Kochgefäße in der geeigneten Größe
- Verwenden Sie Kochgefäße mit Deckel
- Reduzieren Sie die verwendete Flüssigkeits- oder Fettmenge
- Wenn Flüssigkeiten beginnen zu sprudelnd zu kochen, die Leistung reduzieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrische und elektronische Abfälle), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, das auf seinem Typenschild oder auf der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte den geltenden europäischen Richtlinien, Beschlüssen und Vorschriften entsprechen und die Anforderungen der genannten Normen erfüllen.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.
Los productos de la marca VALBERG, seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de fácil manejo, prestaciones fiables y calidad incuestionable.
Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

A Descripción del aparato

52 Descripción del aparato

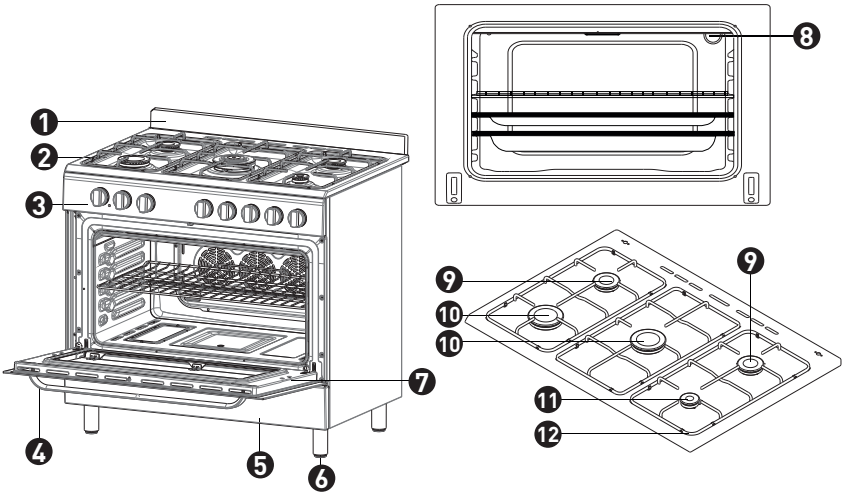
B Utilización del aparato

53 Panel de control
53 Utilización de quemadores
54 Mando de quemadores de la placa de cocción
55 Conexión al gas
58 Funciones del horno
62 Tabla de inyectores

C Información práctica

63 Características técnicas
65 Cómo desechar su antiguo aparato

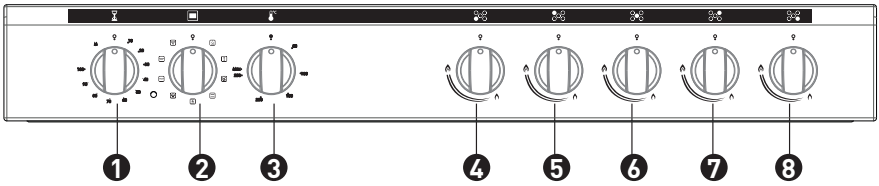
Descripción del aparato



1. Protector posterior contra salpicaduras
2. Placa de cocción
3. Panel de control
4. Tirador de la puerta del horno
5. Frente del cajón de cocina
6. Patas ajustables
7. Puerta del horno
8. Lámpara del horno
9. Quemador semirrápido
10. Quemador rápido
11. Quemador auxiliar
12. Rejilla de cacerolas

Dimensiones del aparato		
Profundidad (cm)	**Ancho (cm)**	**Alto (cm)**
60	90	85/90

Panel de control



1. Temporizador mecánico
2. Botón de control de las funciones del horno
3. Botón de control del termostato del horno
4. Botón de control del quemador a gas, lado izquierdo frontal
5. Botón de control del quemador a gas, lado izquierdo posterior
6. Botón de control del quemador a gas, central
7. Botón de control del quemador a gas, lado derecho posterior
8. Botón de control del quemador a gas, lado derecho frontal

Utilización de quemadores

Encendido de quemadores
Para saber cuál es el botón que corresponde a cada quemador, verifique el símbolo de posición debajo del botón.

Encendido manual de quemadores a gas
Si el aparato no tiene ninguna ayuda para encender o si la red de suministro de energía tiene averías, siga los siguientes procedimientos:

Para quemadores de la placa de cocción:
Para encender uno de los quemadores, presione y gire el botón a la izquierda hasta que el botón se encuentre en la posición máxima. Acerque un fósforo, un encendedor o cualquier otro objeto manual a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido apenas vea una llama estable.

Dispositivo de seguridad contra las llamas:
Quemadores de la placa de cocción: Las placas de cocción con un dispositivo de fallo de llamas garantizan la seguridad cuando la llama se apaga accidentalmente. En tal caso, el dispositivo bloquea los canales utilizados por los quemadores a gas y evita la acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador a gas apagado.

Es indispensable que los países que cumplen con las directivas de la UE sigan esta indicación. Si su país no sigue las normas de la UE, su producto no contará con un dispositivo de seguridad contra las llamas.

Mando de quemadores de la placa de cocción

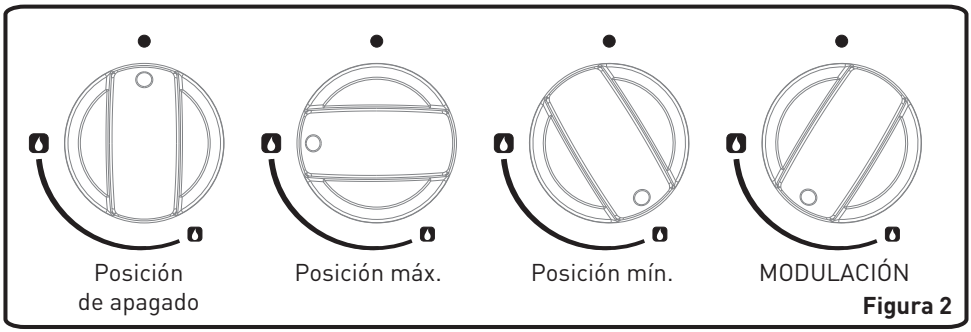


Figura 2

La placa de cocción tiene 3 posiciones: apagado (0), máx. (símbolo de llama grande) y mín. (símbolo de llama pequeña). Luego de haber encendido el quemador en posición "Máx.", tiene la posibilidad de ajustar la longitud de la llama entre las posiciones "Máx." y "Mín.". Evite utilizar los quemadores cuando el botón se encuentra en las posiciones "Máx." y "0".

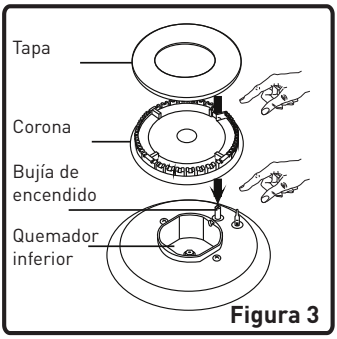


Figura 3

Después del encendido, realice una verificación visual de las llamas. Si observa una punta amarilla, llamas suspendidas o inestables, cierre la llave de gas, luego revise las tapas y las coronas (Figura 3). Cuide que ningún líquido se haya escurrido dentro de las copas del quemador. Si las llamas del quemador se fugan accidentalmente, cierre los quemadores, ventile la cocina y espere por lo menos 90 segundos para intentar encenderlos nuevamente. Cuando apague la placa de cocción, gire el botón a la derecha hasta que el botón indique "0" o hasta que el marcador del botón indique hacia arriba.

La placa de cocción tiene quemadores de diferentes diámetros. La forma más económica de utilizar el gas consiste en elegir quemadores cuyo tamaño corresponda a la de los recipientes de cocción y reducir el fuego a la posición mínima una vez que se alcanza el punto de ebullición. Le recomendamos cubrir sistemáticamente los recipientes de cocción.

Para obtener un rendimiento máximo de los quemadores principales, utilice recipientes que tengan diámetros de fondo plano que se indican a continuación. Si utiliza recipientes cuyas dimensiones son inferiores a las indicadas a continuación, esto provocará pérdidas de energía.

Quemador rápido/wok: 22-26 cm
Quemador semirrápido: 14-22 cm
Quemador auxiliar: 12-18 cm

Asegúrese de que las puntas de las llamas no excedan la circunferencia exterior del recipiente, ya que se corre el riesgo de dañar los accesorios de plástico que se encuentran alrededor (mango, etc.).

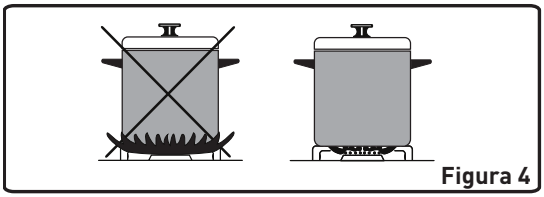


Figura 4

Cuando no se utiliza los quemadores durante períodos largos, coloque siempre el botón principal de control del gas en posición de pare.

ATENCIÓN

• Utilice solo cacerolas de fondo plano y grueso.
• Asegúrese de que la base de la cacerola está seca antes de colocarla sobre los quemadores.
• La temperatura de las partes expuestas puede elevarse cuando el aparato está en uso. Por ello es indispensable mantener a los niños y a los animales lejos de los quemadores durante y después de la cocción.
• Luego de la utilización, la placa de cocción permanece muy caliente por un período prolongado. No la toque ni coloque objetos encima.
• Evite colocar cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocción, ya que se calientan y pueden causar quemaduras graves.
• No utilice recipientes de cocción que sobresalgan de la placa de cocción.

Conexión al gas

Conexión al gas y verificación de fugas

Un técnico calificado debe realizar la conexión al gas de la cocina de conformidad con las normas vigentes (según el artículo 10 de la ley del 02-08-1977 y los reglamentos del artículo D.T. 0 61-1 que exige la presencia de una válvula de control para gas natural con un manorreductor regulador de conformidad con la norma NF D 36-303 en el extremo de la tubería. Esta válvula de control permite cortar el suministro de gas cuando no se utiliza la cocina). Verifique primero cuál es el tipo de gas instalado en la cocina. Esta información se indica en una etiqueta pegada en la parte posterior de la cocina. Encontrará la información relativa al tipo de gas y a los inyectores de gas adecuados en la tabla de características técnicas. Compruebe que la presión del gas de entrada equivale a los valores indicados en la tabla de características técnicas para garantizar una eficiencia óptima y un consumo de gas mínimo. Si la presión de gas utilizada es diferente a estos valores o es variable, debe agregar un regulador de presión en el tubo de entrada. Le recomendamos ponerse en contacto con el servicio postventa para realizar estas mediciones y ajustes.

Conexión a gas butano (G30) - propano (G31)
El técnico debe primero revisar la regulación de gas de la cocina. Si funciona con gas natural, deberá cambiar los inyectores (véase a continuación) para que pueda utilizarse con gas butano. La instalación puede realizarse con un tubo para gas butano/propano específico que se vende con 2 abrazaderas, o con un tubo flexible con conector mecánico (TFEM) específico con empalmes montados.

Si desea utilizar un tubo de conexión TFEM:
- utilice el empalme proporcionado con los repuestos GN;
- asegúrese de que el tubo que utilice esté conforme a la norma NF D 36112 o NF D 36125;
- utilice siempre una junta entre el empalme y la entrada de gas.

Si monta un tubo para gas butano/propano con una abrazadera, el conector para gas butano con la junta deben instalarse en la cocina, el tubo debe presionarse hasta el fondo sobre este conector y se debe instalar una abrazadera que asegure correctamente, pero sin cortar el tubo. Haga lo mismo con el manorreductor (véase fig. 7). El largo máximo permitido es de 1,5 m. Es **muy importante revisar la fecha de vencimiento** que se indica en el tubo y cambiarlo antes de esa fecha para garantizar seguridad.

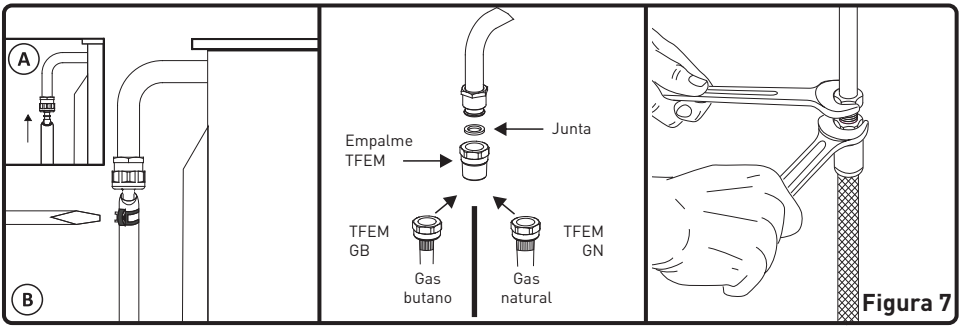
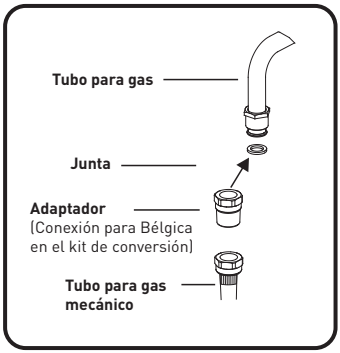


Figura 7

Si monta un tubo TFEM, no es necesario el conector para gas butano. Simplemente atornille los empalmes del tubo TFEM de la cocina y de la botella (asegure correctamente con 2 llaves tal como se indica en la siguiente figura).



Conexión a gas natural (G20/G25)
El técnico debe instalar un tubo flexible con conector mecánico (TFEM) de conformidad con la norma NF D 36100/36103/36121 y conectar la cocina según las normas vigentes

Tener en cuenta los siguientes puntos para la conexión del tubo de suministro de gas:
• Ninguna parte del tubo debe tener contacto con una superficie cuya temperatura sea superior a 90 °C. La distancia mínima entre el tubo y las partes calientes debe ser de 20 mm.

• La longitud del tubo no debe superar los 1,5 m.
• El tubo no debe estar cortado, apretado o doblado.
• El tubo no debe estar defectuoso y no debe estar en contacto con bordes puntiagudos o cortantes, o con objetos móviles.
• El tubo debe ser totalmente revisado antes de la instalación para verificar que no haya fallas de fabricación.
• Cuando se conecta el gas, la estanqueidad del tubo debe ser controlada con un producto de burbuja específico por un técnico calificado. No deben aparecer pompas. Si aparecen pompas, revise la junta de conexión y vuelva a hacer la prueba. Durante este control, nunca utilice mechero, cerilla, etc.
• Las abrazaderas de ajuste del tubo para gas butano no deben estar oxidadas.
• La fecha de vencimiento del tubo debe revisarse regularmente.
• La conexión de gas se encuentra en la parte posterior derecha del aparato (viendo el aparato desde el frente) y está prevista para un suministro de gas en el lado derecho. Si el suministro de gas se ubica al lado izquierdo, es indispensable colocar un kit de serie homologada disponible cerca del servicio postventa.

ATENCIÓN

No use mecheros o cerillas para comprobar las fugas de gas.

Botón de control de las funciones del horno
Para seleccionar la función de cocción deseada, ajuste el botón en el símbolo correspondiente. Las funciones del horno se detallan en la siguiente sección.

Botón de control del termostato del horno
Una vez que la función de cocción está regulada, puede regular la temperatura deseada con el botón del termostato del horno. Entonces, el horno empieza a funcionar (el temporizador debe estar regulado si está disponible).
La luz indicadora del termostato se enciende o se apaga en función del funcionamiento del termostato.

Funciones del horno

*Las funciones del horno pueden ser diferentes según el modelo del aparato.

Bombilla del horno

Solo el indicador del horno permanecerá encendido para cualquier función de cocción.

Función de cocción estática

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, los elementos calefactores inferior y superior empiezan a funcionar.
La función de cocción estática emite calor, lo que asegura una cocción uniforme de los alimentos en los niveles inferior y superior. Esta función es ideal para la cocción de pastas, tortas, fuentes de pastas en el horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Función de descongelación

Las luces indicadoras del horno se encienden y el ventilador empieza a funcionar. Para utilizar la función de descongelación, saque los alimentos del descongelador y colóquelos en el horno sobre una guía instalada en el tercer compartimento a partir de abajo. Se recomienda colocar la bandeja del horno bajo el alimento en descongelación para recolectar el agua acumulada. Esta función no puede cocer los alimentos. Únicamente sirve para descongelarlos.

Función gratinado

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, el elemento de calentamiento del gratinador empieza a funcionar.
Esta función se utiliza para gratinar y asar los alimentos. Utilice las guías superiores del horno. Aplique aceite ligeramente en la rejilla metálica para impedir que los alimentos se peguen y coloque estos últimos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recolectar las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Advertencia: cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 ºC.

Función gratinado rápido

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, los elementos calefactores inferior y superior y el gratinador empiezan a funcionar.
Esta función se utiliza para gratinar rápidamente los alimentos y para cubrir una superficie más importante (por ej. gratinar la carne).
Utilice las guías superiores del horno. Aplique aceite ligeramente en la rejilla metálica para impedir que los alimentos se peguen y coloque estos últimos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recolectar las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Advertencia: cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 ºC.

Función doble gratinador y ventilador

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, los elementos calefactores inferior y superior y el ventilador empiezan a funcionar.
La función se utiliza para gratinar rápidamente los alimentos más gruesos y para cubrir una superficie mayor. El elemento calefactor superior junto con el gratinador y el ventilador aseguran una cocción uniforme.
Utilice las guías superiores del horno. Aplique aceite ligeramente en la rejilla metálica para impedir que los alimentos se peguen y coloque estos últimos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recolectar las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Advertencia: cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 ºC.

Función de ventilación

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, los elementos calefactores inferior y superior y el ventilador empiezan a funcionar.
Esta función está especialmente indicada para la cocción de pastas. La cocción se realiza por los elementos calefactores superior e inferior del horno y por el ventilador que suministra la circulación de aire, lo cual da un ligero efecto de gratinado a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

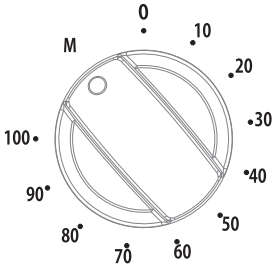
Función turbo

El termostato y las luces indicadoras del horno se encienden y el elemento calefactor superior y el ventilador funcionan.
La función turbo dispersa el calor en el horno. Todos los alimentos situados en las bandejas se cuecen de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

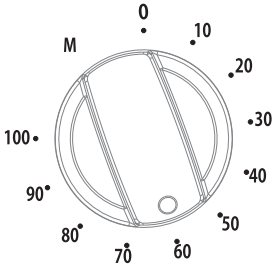
Función Pizza

Una vez que el termostato y las luces indicadoras del horno se encienden, los elementos calefactores inferior y superior y el ventilador empiezan a funcionar.
Esta función, que combina el ventilador con el elemento calefactor inferior, es apropiada para cocer de manera uniforme alimentos como la pizza en un lapso de tiempo limitado. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno, el elemento calefactor inferior asegura la cocción de la pasta.

Utilización del temporizador mecánico



Modo de empleo:
Cuando coloque el botón del temporizador en posición M tal como se indica en la figura, puede utilizar continuamente el horno. Cuando el temporizador se encuentra en posición 0, el horno no funcionará.



Funcionamiento por regulación de tiempo:
Regule el tiempo de cocción deseado colocando el botón del temporizador en un intervalo de tiempo entre 0 y 100 min. Cuando haya transcurrido el tiempo, el horno deja de funcionar y el temporizador emite una señal sonora.

Accesorios

• El aparato se entrega con accesorios. Sin embargo, también puede utilizar accesorios adquiridos en la tienda, que tienen que soportar el calor y los fuegos. También tiene la posibilidad de utilizar placas de horno especiales, envases de vidrio o moldes para tortas adecuados para su uso en el horno. Asegúrese de seguir las instrucciones indicadas por el fabricante de estos accesorios.

• Si utiliza una fuente pequeña, colóquela sobre la rejilla cromada para que esté correctamente ubicada en el centro.

• Si los alimentos a cocinar no cubren totalmente la bandeja del horno, si los alimentos salen del congelador o si la bandeja se utiliza para recolectar el jugo de los alimentos durante el gratinado, puede aparecer una deformación sobre la bandeja debido a las altas temperaturas de cocción o del asador. La bandeja volverá a recuperar su forma un vez que se enfríe después de la cocción. Se trata de una deformación física normal que resulta del efecto del calor.

• No coloque una fuente o una bandeja de vidrio en un ambiente frío directamente después de la cocción, ni sobre superficies

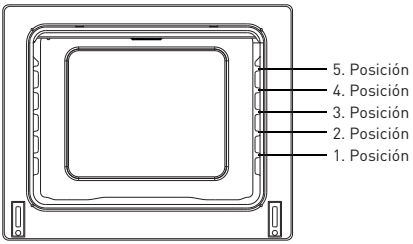
frías y mojadas. Asegúrese de que se enfríen lentamente colocándolos sobre un trapo suave. Sino, la bandeja de vidrio o la fuente podrían romperse.

• Si va a gratinar los alimentos en el horno, le aconsejamos utilizar el gratinador que viene con la bandeja para este producto (si el horno tiene uno). Si va a utilizar la parrilla grande, introduzca una bandeja en una de las partes inferiores para recolectar el aceite. Échele asimismo agua para facilitar la limpieza.

• Según lo indicado en el párrafo anterior, no use nunca el quemador del gratinador sin su tapa de protección. Si el horno tiene un quemador del gratinador a gas y no tiene su tapa de protección térmica o está dañada, solicite una tapa de repuesto a su servicio postventa más cercano.

Cavidad del horno

Posiciones de la rejilla



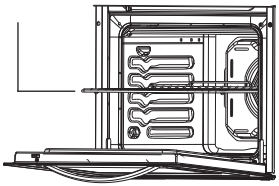
Accesorios del horno

*Los accesorios de su horno pueden ser diferentes según el modelo del aparato.

Rejilla

La rejilla se utiliza para gratinar alimentos o dar cabida a los diferentes utensilios de cocina.

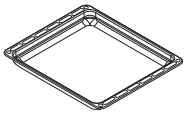
¡Advertencia! Coloque la rejilla sobre cualquier tipo de soporte en la cavidad del horno y empújela hasta que llegue al tope.



Bandeja profunda

La bandeja profunda se utiliza para la cocción de alimentos.

Para colocar bien la bandeja en la cavidad, colóquela sobre un soporte y empújela hasta el tope.



Cajón

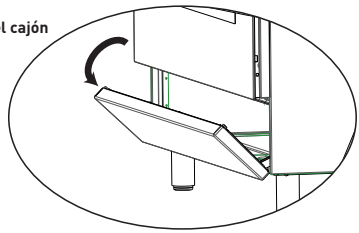


Tabla de inyectores

G30 28-30 mbar 10,0 kW 727 g/h II2E+3+ FR-BE Clase: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28/30-37 mbar
QUEMADOR RÁPIDO		
Señal del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (kW)	2,9	2,9
Flujo nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
QUEMADOR RÁPIDO		
Señal del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (kW)	2,9	2,9
Flujo nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
QUEMADOR INTERMEDIO		
Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (kW)	1,75	1,65
Flujo nominal	166,7 l/h	120 g/h
QUEMADOR INTERMEDIO		
Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (kW)	1,75	1,65
Flujo nominal	166,7 l/h	120 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Señal del inyector (1/100 mm)	72	50
Potencia nominal (kW)	1	0,9
Flujo nominal	95,2 l/h	65,4 g/h

Especificaciones técnicas

Marca		VALBERG
Modelo		VALCM905MFCXVT
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Peso	kg	68,5
Índice de eficacia energética - modelo convencional		118,0
Índice de eficacia energética - ventilación forzada		104,7
Clase energética		A
Consumo de energía (gas) - modelo convencional	kWh/ciclo	1,15
Consumo de energía (gas) - ventilación forzada	kWh/ciclo	1,02
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICA
Volumen	l	101
Producto conforme a la norma EN 60350-1.		

Consejos para el ahorro de energía

Horno
- Cocine las comidas simultáneamente, si es posible.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

Marca		VALBERG
Modelo		VALCM905MFCXVT
Tipo de placa de cocción		Gas
Número de zonas de cocción		5
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 1		Gas
Tamaño- zona de cocción 1		Auxiliar
Eficacia energética - zona de cocción 1	%	N/A
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 2		Gas
Tamaño- zona de cocción 2		Semirrápido
Eficacia energética - zona de cocción 2	%	59,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 3		Gas
Tamaño- zona de cocción 3		Semirrápido
Eficacia energética - zona de cocción 3	%	59,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 4		Gas
Tamaño- zona de cocción 4		Rápido
Eficacia energética - zona de cocción 4	%	57,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 5		Gas
Tamaño- zona de cocción 5		Rápido
Eficacia energética - zona de cocción 5	%	57,0
Eficacia energética de la placa de cocción	%	58,0
Esta placa de cocción está conforme a la norma EN 30-2-1.		

Consejos para el ahorro de energía

Placa de cocción
- Utilice utensilios de cocina de fondo plano.
- Utilice utensilios de cocina de tamaño adecuado.
- Utilice utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o grasa utilizada.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la potencia.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este electrodoméstico lleva el símbolo RAEE (Residuos deAparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse junto con los residuos domésticos, sino que debe depositarse en una planta de clasificación de residuos. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.

Es por ello que su producto, tal y como indica el símbolo de la placa de características o de su embalaje, no debe en ningún caso tirarse a un contenedor público o privado destinado a la basura doméstica. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recolección selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y reglamentos vigentes de la UE, así como los requisitos que se indican en las normas de referencia.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat*. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES THUMESNIL
France

Made in Turkey